



PRATELLO

MILLE 1

Der Wein, zu dem niemand Nein sagen wird



REBSORTE
Merlot Rebo



BEZEICHNUNG
Garda DOC Rosso



BODEN
Kieseliger Moränenboden mit Lehm.



AUSBILDUNGSSYSTEM
Guyot



DICHTE PRO HEKTAR/ERTRAG PRO PFLANZE
5500 Pflanzen/ha – 1,7 kg pro Pflanze



HERSTELLUNG
Handverlesene Trauben – Vertikales Abbeeren – Kalte Vorgärungsmazeration für 24 Stunden bei 8/10 °C – Alkoholische Gärung für 20/22 Tage mit 2 Umpumpen auf den Schalen – Abstich und anschließende Reifung des Weins in 500-Liter- Tonneaux und 2000-Liter-Holzfässer für 8/10 Tage – Flaschenreifung für 10 Monate.



SICHT
Mille 1 hat eine intensive, fast blutartige rotviolette Farbe , dick und kompakt, deren Farbnuancen an Auberginenschale grenzen . Rein und mit großzügigem Körper zeigt er seine Extrakte mit einer dichten, vollmundigen Glycerinmasse, die aus dem Glas tropft.



NASE
Die Nase ist eine friedliche Invasion blumiger Düfte wie Alpenveilchen, Veilchen und Holunderblüten, gefolgt von einer Explosion fruchtiger und würziger Düfte, vor allem Blaubeere und Wacholder, Holz und Zimt.



GAUMEN
Im Mund verflechten sich süße und seidige Geschmacksmuster; Moränen-Erdbeer-, Stachelbeer- und Pflaumenmarmelade wechseln sich in einer abgestimmten Gaumenbalance mit Salzigkeit und kraftvoller Struktur ab. Leichte Noten von französischer Eiche Wesen schnell verdunsten.



LEBENSMITTELPAIRING
Die gastronomischen Kombinationen mit Mille 1 können klassisch, aber auch vielseitig sein: gegrilltes rotes Fleisch, geschmortes und gebratenes Fleisch oder gebackener Steinbutt mit Kartoffeln oder Nudeln und Bohnen mit gebratenen Garnelen, Bries und gedünstetem fünftem Viertel oder Baby-Oktopus- Salat.



SERVIERTEMPERATUR
Serviert bei einer Temperatur zwischen 16 und 18 °C in einem breiten, tulpenförmigen Glas.



ALKOHOLGEHALT
14°



VERFÜGBARE GRÖSSEN